

## Rezept

# Kohl-Gorgonzola-Quiche

Ein Rezept von Kohl-Gorgonzola-Quiche, am 17.04.2024

## Zutaten

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>225 g</b> Mehl                     | <b>1 TL</b> Salz                        |
| <b>125 g</b> kalte Butter in Würfeln  | <b>1</b> Ei (M)                         |
| <b>1</b> kleiner Weißkohl (ca. 750 g) | Salz                                    |
| <b>1 kleines Bund</b> Petersilie      | <b>150 g</b> Gorgonzola                 |
| <b>200 g</b> Crème fraîche            | <b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver |
| <b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver   | <b>2</b> Eier (M)                       |
| Backpapier                            | Springform (28 cm Ø)                    |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Aus dem Mehl, dem Salz, der gewürfelten Butter und dem Ei mit den Händen einen glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Stücke Backpapier legen und zu einer runden Teigplatte in Größe der Form ausrollen.
2. Die Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Teig in der Form 1 Std. kühl stellen.
3. Inzwischen für den Belag vom Kohl alle welken Blätter ablösen. Den Kohl waschen und vierteln, jeweils den dicken Strunk aus der Mitte herausschneiden und den Kohl in nicht zu feine Streifen schneiden. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Kohl darin 2 Min. bei starker Hitze sprudelnd kochen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Den Gorgonzola klein würfeln. Die Crème fraîche mit beiden Paprikasorten, Salz und den Eiern mit dem Schneebesen verrühren.
5. Den Kohl mit der Petersilie und den Käsewürfeln locker mischen und auf dem gekühlten Teig verteilen. Die Eiermischung daraufgießen. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Herausnehmen, am besten noch 10 Min. ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und heiß oder lauwarm servieren.